Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 2142 (2005) (Arabic): EDIBLE OIL FOR FRYING

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ٢١٤٢/ ٢٠٠٥

زيت الطعام لأغراض القلي والتحمير

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٤/١٧

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة :

م ق م ٢١٤٢/٢٠٠٥ الخاصة بـ "زيت الطعام لأغراض القلى والتحمير " تلغى وتحل محل آخر إصدار لها عام ١٩٩٢ .

وقد تم إعادة ترتيب بنودها طبقاً للقرار الوزارى ١٦٣/٢٠٠٢

قام بإعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٣/٣ الخاصة بالزيوت والدهون ومنتجاتهما .

المواصفات القياسية المصرية الخاصة
بزيت الطعام لأغراض القلى والتحمير

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية المصرية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بزيت الطعام لأغراض القلى والتحمير .

٢- التعاريف

زيت الطعام لأغراض القلي والتحمير: هو الزيت الناتج من خلط صنفين أو اكثر من الزيوت النباتية السائلة المعدة للطعام والمصرح باستعمالها غذائيا .

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ تكون الزيوت النباتية المستخدمة فى الخلط مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها .

٣/ ٢ يكون المنتج تام السيولة ورائقا وخاليا من التغبش على درجة حرارة الغرفة أو ٢٠°س شتاءاً وله الطعم والرائحة المقبولة .

٣/ ٣ يكون خاليا من الطعم والرائحة المتزنخة .

٣/ ٤ يكون خاليا من بقايا المواد الأولية المستخرج منها ومن المواد التى استعملت فى تنقيته .

٣/ ٥ لا تزيد نسبه المواد المتطايرة عند درجة حرارة ١٠٥°س على ٠,٢ .

٣/ ٦ لا يزيد الرقم الحمضى على ٠,٦ مجم هيدروكسيد بوتاسيوم/جم زيت .

٣/ ٧ لا يزيد رقم البيروكسيد على ١٠ مليمكافىء من الاكسجين الفعال /كجم زيت .

٣/ ٨ لا تزيد نسبه المواد غير القابلة للتصبن على ١,٥ .

٣/ ٩ لا تزيد نسبه الشوائب غير القابلة للذوبان على ٠,٠٥ بالوزن .

٣/ ١٠ لا تزيد نسبه المحتويات الصابونية على ٠,٠٠٥ بالوزن .

٣/ ١١ لا يزيد حد كل من الزرنيخ والرصاص والنحاس على٠,١مجم/كجم والحديد على ١,٥مجم/كجم .

٣/ ١٢ لا تقل نقطة التدخين عن ٢٣٢ °س .

٣/ ١٣ لا تقل نقطة الوميض عن ٣٢٩° س .

٣/ ١٤ لا تقل نقطة الاحتراق عن ٣٦٢°س .

/ لا تزيد نسبة المركبات القطبية الكلية على ٤,٦ .

٣/ ١٦ تكون الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات طبقا للتشريعات الصادرة عن هيئة الدستور الغذائى فى هذا الشأن

٣/ ١٧ يتم تجهيز المنتج طبقاً لمدونة الممارسات الدولية الموصى بها والصادرة عن هيئة الدستور الغذائى والمتعلقة بالقواعد العامة للاشتراطات الصحية فى الأغذية (CAC/RCP -1 - 1969 ,Rev .3/1997) وأية نصوص أخرى ذات الصلة.

٣/ ١٨ يجب مراعاة المعايير الميكروبيولوجية الصادرة عن هيئة الدستور الغذائى.
(CAC / GL – 21 / 1997) والمتعلقة بمباديء وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية

٣/ ١٩ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن ، وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقاً لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية .

٣/ ٢٠ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأى تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ خاليا من الزيوت البحرية .

٤/ ٢ معيار اللون بمقياس لوفيبوند فى حدود ٣٥ أصفر / ٧ أحمر فى خلية مقاسها٥,٢٥ بوصة .

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبه تكفل حمايته من حدوث أى تغير فى خواصة أو فى صلاحيته للاستهلاك الآدمى على أن لا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات القياسية الخاصة بالعبوات والقرارات الصادرة فى شأن الأوعية المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية .

٥/ ٢ يراعى ما جاء بالمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ ، ٣٣٨٦ على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الملصقة عليها وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية التى يجوز كتابتها بأية لغة أجنبية اخرى الى جانب اللغة العربية :

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية

٥/ ٢/ ٢ عبارة " زيت طعام لاغراض القلى والتحمير"

٥/ ٢/ ٣ بيان بالزيوت الداخلة فى تكوين المنتج .

٥/ ٢/ ٤ صافى المحتويات بالحجم (علىان لا يتعدى النقص فى الحجم عما هو مسموح به طبقاً لما ورد بالمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٢٩٥) .

٥/ ٢/ ٥ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية (طبقا لما ورد بالمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ جـ ٤ /٢٠٠٢)

٥/ ٢/ ٦ بيان بالمواد المضافة فى حالة إضافتها .

٥/ ٢/ ٧ عبارة "إنتاج ج.م.ع" فى حالة الإنتاج المحلى وبلد المنشأ فى حالة الاستيراد .

٥/ ٣ تنقل المنتجات المعبأة بطريقة تحفظها من التلوث والتلف الميكانيكي .

٥/ ٤ تخزن المنتجات المعبأة بعيداً عن ضوء الشمس المباشر وأيه مصادر للحرارة والرطوبة والمواد الضارة .

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى الفحوص والاختبارات طبقاً للمواصفات القياسية المصرية رقم ٥١ والمواصفات التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن .

٧- المصطلحات الفنية

زيت طعام لأغراض القلي والتحمير.. Edible oil for frying

٨- المراجع

BAILEY'S INDUSTRIAL OIL AND FAT PRODUCTS (VOLUME 1)
FOURTH EDITION (1979).

الجهات التي اشتركت في وضع هذه المواصفة

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣ / ٣) والخاصة بالزيوت والدهون ومنتجاتهما والتى يضم فى تشكيلها الجهات التالية :

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
- كلية الزراعة – جامعة الأزهر
- معامل وزارة الصحة
- مصلحة الكيمياء
- مصلحة الرقابة الصناعية
- معهد التغذية
- الغرفة التجارية بالقاهرة
- شركة الملح والصودا المصرية
- غرفة الصناعات الغذائية
- إدارة مراقبة الأغذية – وزارة الصحة
- الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
- الغرفة التجارية الأمريكية
- الشركة القابضة للصناعات الغذائية
- المجلس السلعي – قطاع التجارة الخارجية
- جمعية المستثمرين بالعاشر من رمضان
- شركة ارما للصناعات الغذائية
- شركة صافولا سايم مصر
- شركة مصر الخليج لتصنيع الزيوت
- شركة مصر للزيوت والصابون
- شركة الزيوت المستخلصة ومنتجاتها
- معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية – وزارة الزراعة
- كلية الزراعة – جامعة المنوفية
- الهيئة العامة للتصنيع

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة .

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنه ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 2142/ 2005

EDIBLE OIL FOR FRYING

ICS : 67.200.10

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality